

Vastag étkek



137. Zöld paré, spináta

Ha a zöld parét megtisztítottad és tisztán megmostad, tedd egészen egy fazékba, 's kövezd meg, azaz: tölts reá sóval főtt forró vizet, tedd a tűzhez, engedj egy-két forrást neki. Osztán szűrd le róla a forró vizet, és tölts reá friss hideg vizet, 's facsard ki jól, 's késsel vagdald apróra. Egy lábosba apríts egy vereshagymát apróra, 's friss írósvajon pirítsd meg egy kevesé, 's úgy tedd osztán közibe a vágott parét. Sózd meg, borsozd meg, vakarj reá egy kevés szerecsendiót, apróra vágott bazilikumot, 's hadd temföledjék magában. Néha kavarints egyet rajta, osztán hintsd meg egy kevés tiszta liszttel, ereszd fel jó tehénhúslévvél, ha eljön a tálalás ideje, tégy jó izzó tüzet alája, 's hirtelen főzd be. Tálald ki, 's rakj reá kolbászt vagy karminátát, vagy füstös hússzeleteket, vagy főtt szalonnaszeleteket, 's melegen add fel. Böjti napon a tehénhús helyett téjjel ereszd fel, és rántottát rakj hegyibe.

138. Ugyanaz más módon

Készíts friss vajjal rántást, metélj hozzá egy egész veres- és mogyorúhagymát is, hogy ez is megpiruljon, ezt ereszd fel osztán tehénhúslévvél, 's forrald fel jól. Sót, borsot belé, egy kevés szerecsendiót is, 's osztán tedd közibe a vágott parét, főzd be jól, tálald ki és garnírozd meg akármi hússal.

139. Komló csírája

A komló csíráját válogasd meg, 's bánj vele mint a spárgával. Ez saláta gyanánt is szolgálhat, ha sós vízben felforralván előbb, megsűrűd, rendel tálba rakod, megsózod 's borsozod, és olajjal, ecettel megöntözöd, 's hidegen feladod.

140. Zöldborsó, cukorborsó

A jó kövér bárányhúst vajon vagy szalonnazsíron temfeld (fojtsd meg), ha pirulni kezd, hintsd meg liszttel, keverd meg, ereszd fel jó tehénhúslévvél. Sót, borsot belé, osztán töltsd a borsóra, melyet előbb kifejtven 's sóval főtt forró vízbe téven, kevesé felforraltál, 's megsűrűvén, lábosban írósvajon, vágott petrezsélyem zöldjével egy kevés basilikum és bonakrauttal megfuttattál. Ha már ez mind együtt van, hirtelen főzd bé, egy diónyi törött nádmézet belé, 's melegen add fel.

141. Zöld hüvelkes bab, paszúr

A zöld gyenge paszúrt vagy hüvelkes babot tisztítsd meg, elcsípvén két végét, levonván róla a hártyszálát, aprítsd egy kis ujjnyira, ha nagyon hosszás. Egy fazékba sóval forralj vizet, tedd belé a babot, 's engedj néki egy-két forrást, szűrd osztán le, 's tölts friss hideg vizet reá, ha meghűlt, szűrd le ismét. Azomban egy lábosban tégy vajjat 's izzó tűzön egy megvagdalt vereshagymát, petrezsélymet, basilikum, thymiánt, bonakrautot szép aprón, futtasd meg benne. Ha sódorod vagy disznólábod vagyon, egy szeletkét adj hozzá, osztán hánd reá a babot, sőt, borsot belé, fődd bé földővel, 's temfeld meg, néha keverd meg, osztán hintsd meg egy kevés tiszta liszttel, 's úgy ereszd fel kevés tehénhúslévvél, 's ha ideje a tálalásnak, hirtelen forrald fel, vagyis főzd bé, hogy a borsó zöldebben maradjon, tálald ki, 's rakd körül karminádlival vagy más szép szeletekre metélt, akár füsölt, akár más hússal.

142. Karmenáta sóskával

A kerti sóskát csípedsd le levelenként, mosd meg, facsard le a vizet róla, tedd lábosba, friss írósvajjal, egy egész vereshagymával, kevés

sóval, borssal együtt izzó tűzre, 's futtasd meg. Hints reá lisztet, keverd meg, 's ereszd fel jó tehénhúslévvél, és ha nyers sunkád vagy sódorod vagy, egy szeletet tégy közibe, hogy jobb ízű legyen, 's főzd meg jól, még le nem fő a leve, 's tedd félre egy kevesé.

Azomban a karmenátát készítsd el forró vízben, amint a 73. szám alatt van írva elől, 's ha már szép lapos szeletekre egyengetted, tedd lábosba, szalonna lapos szeletekre, adj hozzá két egész vereshagymát, két babérlevelet, petrezselyemgyökeret, zellert, egy sárgarépát, paszternákot, fődd bé, 's izzó tűzön temfeld meg, hadd piruljon meg. Ha kevés a leve, tölts reá egy kevés tehénhúslevet, néha forgasd meg, még meg nem temfelődött. Csinálj reá friss írósvajjal 's liszttel rántást, tölts reá egy verdung fehér bort, és ha nem elég, még egy kis tehénhúslevet is, 's hadd, hogy jól megfőjön, de gyenge tűznél, hogy a karmenáta annál gyengébb legyen. Osztán szedd ki, szedd le a felettebb való zsírját a levének, 's szűrd által szitán egy lábosba, tedd izzó tűzre, 's addig főzd, még le nem fő jól, és meg nem kevesedik. Ha látod, hogy még szép arany színe nincsen, egy evőkalán tehénhúslevet tölts reá. Ha jól lefőtt, vedd el a tűztől, és cseppents belé egynehány csepp friss vizet, és ez teszi az egész befőttet nevezetessé és haszonvehetővé, mely cseppentést ha elmúlatod, más fél héjával vagy. Osztán szedd elő a sóskát és tojás sárgájával felvervén a fojtott karmenátán add fel.

143. Saláta vastag étkül

A salátát tisztítsd és mosd meg. Kövezd, vagyis fonnyaszd meg forró sós vízben, ha egy forrásnyit főtt, szűrd le, tölts reá friss hideg vizet, osztán facsard ki, 's metéld valamivel kissébb falatokra. A torsáját faragd le, végy apróra vagdalt vereshagymát, 's futtasd meg írósvajon, tedd közibe a salátát, sót, borsot, egy kevés basilikumot hozzá, temfeld egyenlő izzó tűzön, keverd meg gyakrabban. Hintsd meg tiszta liszttel, osztán ereszd fel jó tehénhúslévvél, 's minek előtte tálnád, tojás sárgájával verd fel a levét, és adj hozzá egy kalán édes tejfelt, és ha még egy kevesé tűzön tartottad, vastag étek gyanánt, hússal vagy karmenátával megrakván, add fel.